

EUROSTARS

· WEDDING ·



EUROSTARS
HOTEL REAL
★★★★★ G.L.



Bienvenidos al
EUROSTARS
HOTEL REAL 5* GL



BIENVENIDOS,

En **Eurostars Hotel Real 5***, sabemos que el día de su enlace debe ser inolvidable. Por ello, nos complace ofrecerles todos los servicios necesarios para que junto con sus invitados disfruten de una gran celebración.

Desde las cocinas de Eurostars Hotel Real, nuestro equipo de Restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro chef Felipe Jiménez. Asimismo, cuentan con nuestra Wedding Planner, que les aportará la confianza desde su profesionalidad intachable, y un grupo de sala experimentado que completará el éxito del evento.

Esperamos que nuestras sugerencias sean de su agrado, el espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, por lo que estamos abiertos a sugerencias y peticiones. Disfruten de elegir entre nuestras diferentes propuestas... nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

Atentamente,

Todo el equipo de

Eurostars Hotel Real ***GL**



NUESTRO HOTEL,

El **Eurostars Hotel Real 5*GL** no es un hotel cualquiera de Santander, es el **hotel de Santander**. Un establecimiento que por su estilo, su tradición, su lujo, su ubicación y su extendida fama ha contribuido de manera decisiva a imprimir la excelencia y la prestancia que caracterizan el alma de Santander.

Situado frente a la Playa de los Peligros, el **Eurostars Hotel Real**, domina la bahía de Santander desde lo alto de la colina en que se erige, rodeado de sus propios jardines y disfrutando de la zona más tranquila y emblemática de Santander, entre el casco histórico y El Sardinero.

Amplios salones de estilo francés, grandes ventanales desde donde penetran los rayos de sol. Desde donde asoma el horizonte del Cantábrico. Ecos de los tiempos en que la familia real disfrutaba de sus veranos en la Playa de la Magdalena.

Nuestra tradición no nos impide ofrecer las más modernas dotaciones a vuestros invitados. El **Eurostars Hotel Real** combina el clasicismo de su estilo y la innovación de su cocina y servicio.

El Eurostars Real será sin duda la mejor elección en la ciudad para la celebración de su boda.



INTERIORES,

El **Hotel Eurostars Real** cuenta con numerosos salones privados que se suceden y comunican en amplias galerías, todos ellos con techos altos, luz natural, y ventanales al exterior. Decoración clásica nunca pasada de moda: elegancia y estilo que combinan con los adelantos más actuales.

El Hotel cuenta con diferentes salones y combinaciones entre ellos, ofreciendo la posibilidad de albergar hasta 350 comensales:

- **Regente I:** pensado para las bodas más íntimas hasta 70 comensales. Ideal para ceremonias civiles.
- **Regente I + II:** para bodas igualmente íntimas de hasta 130 comensales ampliamos la sala Regente I con la apertura de la Sala Regente II.
- **Jardín:** salón con luz natural que es como casarse al aire libre pero siempre protegido por una bonita cristalera con vistas al mar y rodeado de arbolado.
- **Horadada:** celebración con un máximo de 18 comensales.

Todas las salas poseen un carácter clásico y cuentan con las mejores instalaciones modernas, con Wifi y aire acondicionado disponible.



EXTERIORES,

El acceso al hotel se realiza por una verja de hierro forzado que da paso a la finca particular del hotel, un entorno lleno de árboles y rincones románticos únicos que permitirán mantener un recuerdo especial para todos sus invitados.

Bordeando el edificio hacia la zona sur, podrán encontrar un pequeño jardín con 80 especies diferentes de rosas. En este recinto es donde se ubica el centro de talasoterapia, 1.400 m2 de instalaciones de agua de mar.

También posee el hotel un parking descubierto sin cargo para nuestros clientes e invitados.



OBSEQUIOS DEL HOTEL,

Mínimo 70 invitados

Desde el Eurostars Hotel Real queremos que su boda sea única, por eso queremos ofrecerles unos obsequios por escogernos:

- **Habitación deluxe (*)** para alojarse la noche anterior a la boda, donde podrán peinarse, maquillarse, vestirse, disfrutar de su sesión fotográfica con vistas al mar ... o simplemente relajarse.
- **Suite panorámica** para alojarse la noche de bodas con detalle VIP, desayuno romántico y posibilidad de salir tarde la mañana siguiente.
- **Amenización musical.** Actuación en directo de un pianista profesional durante el aperitivo creando un ambiente distinguido y ameno, a consultar según salón.
- **Parking** para los invitados
- **Descuento alojamiento.** Descuento del 15% sobre el alojamiento para los invitados la noche de la boda *(a consultar con el hotel tarifas y disponibilidad).*



OBSEQUIOS DEL HOTEL,

Mínimo 70 invitados

- Opción de **tematizar** vuestra boda (*a consultar*)
- **Guardarropía** durante toda la jornada
- **Degustación.** La degustación previa del menú será realizada en la fecha y hora facilitada por el hotel dentro de los cinco primeros meses del año de celebración del banquete, según disponibilidad.
Gratuita para un máximo de 6 personas.
- **Tarta** para fotografía.
- **Soporte** para la organización y recepción de regalos (*según disponibilidad*).
- **Descuento de un 10%** para alojarse una noche, dos personas en cualquier Hotel Eurostars con 1 año de validez.



OBSEQUIOS DEL HOTEL,

Mínimo 70 invitados

- **Un día relax en la talasoterapia** para disfrutar en pareja de los preparativos antes de la boda
- **Para uno**, exfoliación/peeling corporal a base de sal marina y aceites esenciales naturales. Acción reparadora y regeneradora (25 min). Higiene facial personalizada (25 min).
- **Para el otro**, masaje en ducha Vichy, masaje neurosedante con aceite bajo una lluvia de agua de mar caliente (25 min.). Higiene facial personalizada (25 min.)
- **Para los dos**, circuito Talaso Marino (90 min) para los dos. Piscina dinámica de agua de mar caliente, con chorros, cuello de cisne, jacuzzi y cascada, sauna y baño turco.
- **Brindis íntimo**, una copa de cava en el Bar Theros del Hotel



Nuestra
**PROPUESTA
GASTRONÓMICA**



OFERTA CULINARIA,

Os presentamos la opción que os permitirá elegir una selección de platos variados en base a sus gustos personales para una boda única.

Todas las combinaciones posibles para los paladares más exquisitos.

Nuestra oferta gastronómica incluye:

- Menú seleccionado (los precios incluyen el IVA).
- Menús especiales adaptados para veganos, celíacos...
- Consultar con el hotel.
- Minutas personalizadas.
- Seating.
- Decoración floral y centros de mesa personalizados. Ponemos a tu disposición el servicio de floristería especializada en bodas, así como una amplia gama de recursos para que decore el salón.
- Mantelería a escoger.
- Una hora de barra libre estándar.



COCKTAIL BIENVENIDA,

Duración del servicio 1 hora

Aperitivos en terraza con vistas al mar

FRÍOS

- Carpaccio de solomillo al parmesano y reducción de vino
- Pastel de cabracho con aire de pan y mayonesa de marisco
- Anchoas del Cantábrico rellena de mermelada de tomate
- Tartar de atún rojo con helado de wasabi
- Mejillón con escabeche de pomelo
- Salmorejo tradicional con su guarnición

CALIENTES

- Rabas de calamar
- Mero con ali-oli suave de melocotón
- Bolitas de ternera con guirlache y crema de manzana
- Langostinos con sésamo, amapola y mayonesa de soja
- Nuestras croquetas variadas del Real
- Brocheta de solomillo con salsa

BEBIDAS

- Cocktail marino de algas
- Vino tinto Rioja
- Vino blanco Rueda
- Cava, cerveza, refrescos y zumos



MENÚ 1,

133,00 € por persona (IVA incluido)

APERITIVO HOTEL REAL

- Crema de marisco con langostinos caramelizados
- Lomos de rodaballo con patata panadera y verduras
- Solomillo con foie al vino tinto

POSTRE

- Tarta nupcial con macaron

BODEGA

- Blanco Viña Calera, Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda
- Tinto Viña Real Oro reserva, Bodega C.V.N.E., D.O. Rioja
- Cava Vintage Reserva, Brut Nature, Bodega Freixenet
- Agua mineral
- Refrescos
- Café y orujos de Cantabria



MENÚ 2,

139,00 € por persona (IVA incluido)

APERITIVO HOTEL REAL

- Ensalada de pato escabechado a la naranja, medallón de queso de cabra y vinagreta de frutos secos
- Lomo de rape con cassé de verduras y patata asada
- Solomillo con crema de boletus, trigueros y ñoquis

POSTRE

- Tarta nupcial con macaron

BODEGA

- Blanco Viña Calera, Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda
- Tinto Viña Real Oro reserva, Bodega C.V.N.E., D.O. Rioja
- Cava Vintage Reserva, Brut Nature, Bodega Freixenet
- Agua mineral
- Refrescos
- Café y orujos de Cantabria



MENÚ 3,

139,00 € por persona (IVA incluido)

APERITIVO HOTEL REAL

- Foie caramelizado con texturas y frutos rojos
- Lomo de lubina con jugo tostado de su asado
- Cochinillo escogido con chutney de frutas

POSTRE

- Tarta nupcial con macaron

BODEGA

- Blanco Viña Calera, Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda
- Tinto Viña Real Oro reserva, Bodega C.V.N.E., D.O. Rioja
- Cava Vintage Reserva, Brut Nature, Bodega Freixenet
- Agua mineral
- Refrescos
- Café y orujos de Cantabria



MENÚ 4,

139,00 € por persona (IVA incluido)

APERITIVO HOTEL REAL

- Carpaccio de solomillo con pasta, queso parmesano y setas
- Lomo de bacalao confitado en salsa verde, almejas y crema de patata
- Paletilla de cordero lechal confitada y lacada con boniato

POSTRE

- Tarta nupcial con macaron

BODEGA

- Blanco Viña Calera, Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda
- Tinto Viña Real Oro reserva, Bodega C.V.N.E., D.O. Rioja
- Cava Vintage Reserva, Brut Nature, Bodega Freixenet
- Agua mineral
- Refrescos
- Café y orujos de Cantabria



MENÚ 5,

143,00 € por persona (IVA incluido)

APERITIVO HOTEL REAL

- Ensalada de langostinos con salsa tártara, gelatina de mango, mousse de aguacate y vinagreta de marisco
- Lomo de merluza con arroz de calamares
- Solomillo con crema de tresviso

POSTRE

- Tarta nupcial con macaron

BODEGA

- Blanco Viña Calera, Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda
- Tinto Viña Real Oro reserva, Bodega C.V.N.E., D.O. Rioja
- Cava Vintage Reserva, Brut Nature, Bodega Freixenet
- Agua mineral
- Refrescos
- Café y orujos de Cantabria



MENÚ 6,

154,00 € por persona (IVA incluido)

APERITIVO HOTEL REAL

- Bogavante en ensalada con coralnesa, pomelo rosa y crema de almendras
- Lomo de merluza con estofado de langostinos
- Solomillo a la crema de queso ahumado de Áliva

POSTRE

- Tarta nupcial con macaron

BODEGA

- Blanco Viña Calera, Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda
- Tinto Viña Real Oro reserva, Bodega C.V.N.E., D.O. Rioja
- Cava Vintage Reserva, Brut Nature, Bodega Freixenet
- Agua mineral
- Refrescos
- Café y orujos de Cantabria



MENÚ INFANTIL,

35,00 € por persona (IVA incluido)

ENTREMESES FRÍOS

- Jamón, lomo y chorizo ibéricos
- Ensaladilla
- Mini sandwiches variados

PRINCIPAL

- Escalope Milanesa
- Fingers de pollo
- Hamburguesa de ternera y patatas fritas

POSTRE

- Tarta y helado

BEBIDA

- Agua mineral y refrescos



RECENA,

10,00 € por persona (IVA incluido)

A escoger 4 platos salados y 2 postres

PLATOS SALADOS

- Mini hamburguesitas
- Empanada de carne
- Empanada de atún
- Fingers de pollo con salsas
- Mini bocata de paleta ibérica
- Pulguitas de tortilla
- Mini brioche de ave y mostaza
- Mini brioche de salmón y pepino
- Cornetos de queso y mermelada de tomate
- Hojaldritos salados

2 POSTRES

- Quesada pasiega
- Arroz con leche
- Corte de sobao, orujo y miel
- Nuestra versión del Dalky
- Trufas choco-naranja y choco-menta
- Mini tarta de limón con merengue
- Mini brownie
- Mini eclairs



AMBIENTACIÓN MUSICAL,

Un representante musical profesional se ocupará de atenderles durante toda la organización del enlace, en sus gustos, peticiones, tipos de música y piezas de entrada, tal y como queráis programar la fiesta.

El evento se inicia con la actuación en directo de un pianista profesional durante el aperitivo, creando un ambiente distinguido y ameno, acompañando a sus invitados a la llegada.

Se incluye también la actuación de un disc jockey para abrir el baile de los recién casados y durante las dos primeras horas del baile.

En cualquier caso, no duden en hacerle llegar sus propuestas musicales, por muy originales que sean, porque les ofrecerá su ayuda y asesoramiento en todo momento.



ARREGLOS FLORALES,

Nuestros menús incluyen adornos florales basados en la estación, en todas las mesas del banquete, bajo la supervisión y montaje de un florista profesional.

En cualquier momento pueden citarse con él para conocer las distintas propuestas acordadas con el hotel y elegir entre un montón de opciones adecuadas en formas, materiales y colores, o aquellos gustos o tendencias que les parezcan más adecuadas para la decoración del hotel. También les ofrecerá asesoramiento y ofertas ajustadas para arreglos florales externos en caso de que quieran contratarse de manera combinada.



OTROS SERVICIOS,

BUFFET DE QUESOS

*4,00 € por persona (IVA incluido)**

Se instalará una estación de quesos con el mejor surtido de la zona y marcas internacionales

ESTACIÓN DE CRUDITÉS

*4,00 € por persona (IVA incluido)**

Buffet con selección de hortalizas frescas y sus salsas.

BUFFET "GUISOS CÁNTABROS"

*8,00 € por persona (IVA incluido)**

Pastel de carrillera con crema de patata
Guiso marinero de chipirones

ESTACIÓN DE SUSHI

*5,00 € por persona (IVA incluido)**

Selección de Makis y Niguiris

**Precios por persona*

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

"Arturo Sánchez" con cortador

600 €/unidad

"5 Jotas" con cortador

900 €/unidad



OTROS SERVICIOS,

Todos los menús incluyen una hora de Barra Libre estándar y Barra libre Premium

BARRA LIBRE ESTÁNDAR

Hora extra: 5 € por persona.

La 3ª hora se facturará en base al número total e invitados confirmados para el banquete.

La 4ª hora y sucesivas se facturará un 70 % del total de adultos confirmados para el banquete.

BARRA LIBRE PREMIUM

Suplemento de 12 € por persona y hora a añadir al precio del menú seleccionado.

Consultar con el hotel bebidas para cada tipología.



Disfrutad de
NUESTRO HOTEL



ALOJAMIENTO,

Como sabemos que es bonito y cómodo alojar a la familia y amigos en el mismo hotel, os ofrecemos un precio especial para que puedan alojarse con nosotros en ese día especial, lo que les permitirá disfrutar de la fiesta y descansar sin realizar traslados.

El hotel efectúa un bloqueo y simplemente con llamarnos, realizaremos la reserva de habitación de los invitados. Además, estaremos encantados de atenderles en todas sus necesidades: baby sitter, peluquería, tarjetas de embarque, taxis... cualquier gestión la realizamos desde recepción, colaborando así, para que la estancia de todo el grupo se desarrolle con la mayor de las facilidades.



CONTRATACIÓN,

Los precios y menús mostrados son aplicables para las bodas celebradas durante el año 2018.

El departamento de eventos le enviará un contrato que se firmará por ambas partes. En el momento de la confirmación de su reserva, les enviaremos un escrito con las siguientes condiciones de pago:

- **1º Depósito:** 2.000 € en el momento de la confirmación.
- **2º Depósito:** 50% del importe total estimado, quince días antes de la fecha de celebración del banquete.
- **3º Depósito:** 50% restante, el primer día laboral tras el evento.

Los novios entregarán al establecimiento la lista de invitados con la distribución de las mesas 15 días antes del evento.

HORARIOS

- **Horario límite en almuerzo:** 19:00 pm*
- **Horario límite en cena:** 2:30 am

**Consultar posible ampliación de horario en boda con servicio de almuerzo.*



EUROSTARS

HOTEL REAL

★★★★ G.L.

eventos@eurostarshotelreal.com

Tel: (+34) 942 27 25 50

www.eurostarshotels.com